

Rezept

Brokkolisuppe mit Schmelzkäse

Ein Rezept von Brokkolisuppe mit Schmelzkäse, am 20.06.2026

Zutaten

400 g Brokkoli	2 Schalotten
2 EL Sonnenblumenöl	700 ml kräftige Gemüsebrühe
50 g Mandelblättchen	100 g Schmelzkäse
Salz	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Brokkoli waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. Schalotten schälen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin 1-2 Min. andünsten. Brühe dazugießen, Brokkoliröschen dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen lassen. Inzwischen die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
2. Die Suppe im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer kräftig würzen. Die Suppe anrichten, den Schmelzkäse darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.